



Petits gâteaux
Cookies au lait d'amande



13h05 **35 min** **15 min** **12h15** **248**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du lait d'amande

- 1 Mettre les amandes à tremper pendant environ 12 heures pour les ramollir. Les réserver au réfrigérateur.
- 2 12 heures après, filtrer les amandes dans une passoire pour retirer l'eau. Les rincer sous l'eau courante.
- 3 Verser les amandes dans un blender, ajouter de l'eau.
- 4 Fermer, mixer les amandes avec l'eau.
- 5 Ne pas mixer trop longtemps, 30 secondes à 1 minute. Faire une pause de quelques minutes, puis mixer à nouveau. Laisser un peu reposer puis mixer à nouveau, jusqu'à obtenir une texture fine.
- 6 Poser une passoire sur un saladier, placer une étamine dans la passoire.
- 7 Verser le lait dans l'étamine, laisser couler.
- 8 Remuer le liquide dans l'étamine à l'aide d'une cuillère en bois pour l'aider à passer.
- 9 Une fois un tiers du lait passé, mettre la passoire de côté et verser le liquide obtenu dans une bouteille munie d'un entonnoir.
- 10 Puis remettre la passoire sur le saladier et continuer à verser le reste de lait mixé dans l'étamine.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour l'okara

130 g **Amande(s)**
entière(s)
1 litre(s) **Eau**

Ingrédients pour la pâte à biscuits

130 g **Purée de pomme**
65 g **Farine de châtaigne**
40 g **Graines de sarrasin**

Ingrédients pour les cookies

20 g **Noix de cajou**
1 c. à café **Graines de
sésame**
20 g **Chocolat noir**
1 **Orange(s)**
20 g **Raisins secs**
1 pincée(s) **Cannelle en
poudre**
0.5 c. à café **Eau de fleur
d'oranger**
0.5 c. à café **Extrait de**

- 11 Il existe des sacs à lait végétaux pour réaliser facilement un lait végétal.
- 12 Remplir à nouveau la bouteille avec le lait obtenu. Continuer à passer le reste de lait.
- 13 A la fin, fermer et tourner l'étamine pour presser le reste de lait en s'aidant de la cuillère. Le verser dans la bouteille.
- 14 Ouvrir l'étamine et récupérer les résidus d'amande pour la suite de la recette.

Étape 2

Préparation de la pâte et des biscuits

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Dans un saladier, verser l'okara d'amande. Ajouter la farine de châtaigne, puis la purée de pomme. Mélanger avec une cuillère.
- 3 La purée de pomme remplace ici les oeufs et l'huile des recettes classiques.
- 4 Ajouter les graines de sarrasin. Mélanger.
- 5 Répartir la pâte dans 5 bols différents.
- 6 Verser de l'huile d'olive sur une plaque de four. Bien l'étaler.
- 7 Prendre un peu de pâte nature, former une boule avec les mains, l'aplatir légèrement puis la déposer sur la plaque.
- 8 Continuer avec le reste de pâte nature.
- 9 Dans un autre bol de pâte, ajouter les graines de sésame. Prendre les noix de cajou, les concasser à l'aide d'un pilon puis les verser dans la pâte. Malaxer avec les mains.
- 10 Former des biscuits avec les mains, les poser sur la plaque.
- 11 Former des biscuits de même taille pour qu'ils cuisent uniformément.
- 12 Concasser le chocolat à l'aide du pilon, le verser dans un autre bol de pâte nature. Ajouter la vanille liquide. Mélanger.
- 13 Former des biscuits avec les mains et les déposer sur la plaque.
- 14 Ajouter de la fleur d'oranger dans un autre bol, puis zester une orange directement sur le bol. Mélanger.
- 15 Former des biscuits et les déposer sur la plaque.
- 16 Dans le dernier bol, ajouter les raisins secs et la cannelle en poudre. Mélanger, former des biscuits et les déposer sur la plaque.
- 17 Ne pas hésiter à rapprocher les biscuits sur la plaque car ils ne vont pas bouger à la cuisson.
- 18 Mettre les biscuits au four pendant environ 15 minutes.
- 19 Au bout de 15 minutes, sortir les biscuits du four.
- 20 Les laisser refroidir pendant environ 15 minutes, ils vont alors durcir un peu tout en restant moelleux.

Étape 3

Dressage

- 1 Décoller les biscuits à l'aide d'une spatule et les déposer sur une assiette.
- 2 Les déguster, par exemple avec un verre de lait d'amande !